

Bruks- anvisning

S

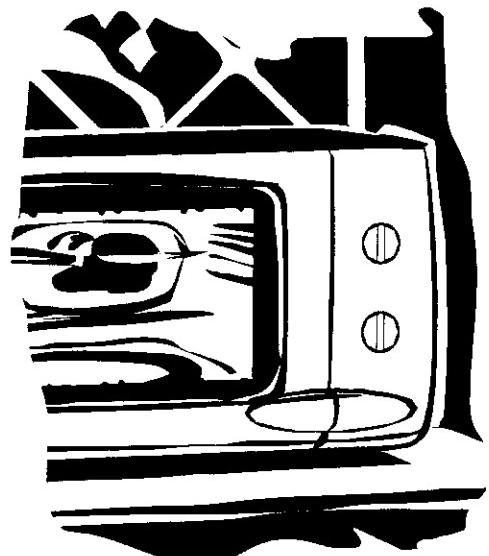
N

MIKROVÅGSUGN

S

MIKROBØLGEOVN

N



PAPAYA
QN 4020

Husqvarna

400 603 381

Innehållsförteckning	Sida
Säkerhetsinformation	5
– Vid installation och service	
– Vid användning av mikrovågsugnen	
– Vid skrotning av mikrovågsugnen	
Viktigt att veta	6
Uppackning och Tillbehörslista	6
– Uppackning	
– Tillbehör	
Installation	7
– Placering	
– Elanslutning	
Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör	8
– Ugnen	
Tillbehör	9
Kontrollpanelen	10
Innan du använder ugnen	11
Ställa in klockan	
Endast mikrovågor	12
Om olika effektnivåer	
Automatiska program	13
Hur du använder de automatiska programmen	
Automatisk tillagning	14
Snabbstart	15
Låsning av ugnen	15
Timer/signalur	15
Tabeller och tips	16
Kom ihåg	19
- Praktiska råd och tips	
Så här testar du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen	20
Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen	21
Så här underhåller du ugnen och förlänger dess livslängd	
Om mikrovågsugnen inte fugerar	21
- Innan Du kontaktar serviceman	
Service och reservdelar	22
Tekniska data	22

Gratulerar till Din nya mikrovågsugn

Innan Du använder mikrovågsugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner.

För att undvika de risker, som trots allt alltid finns när Du använder en produkt som drivs med el, är det viktigt att ugnen installeras på rätt sätt och att Du läser igenom säkerhetsinformationen noga för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker.

Spara bruksanvisningen och se till att den finns tillgänglig vid användning av ugnen.

Hur fungerar mikrovågsugnen?

Den s.k. magnetronen i mikrovågsugnen sänder ut elektromagnetisk energi i form av radiovågor. Dessa radiovågor, av en speciell våglängd, har förmåga att sätta fart på matens egna vattenmolekyler. Då molekylerna gnids mot varandra uppstår friktionsvärme och maten blir varm. Att laga mat med mikrovågor ger därför många fördelar:

Smakämnen, vitaminer och näringssämnen blir kvar i maten och den blir godare och fräschare. Till och med uppvärmda matrester smakar ny-lagat! Inget extra fett behövs. Därför blir mikro-lagad mat kalorisnål.

Ekonomiskt!

Mikrovågorna värmer endast maten. Beroende på vad du lagar och hur mycket, så kan du spara upp till 75% elenergi jämfört med en vanlig spis/ugn! Dessutom kan du spara dina matrester och frysa in. Och sedan snabbt värma upp dem igen när det passar. Det blir raskt många insparade matslantar!

Säkerhetsinformation

Vid installation och service

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och/eller egendom.
- En trasig ugn skall aldrig användas. Gör ugnen strömlös. År den stickproppsansluten, lossas stickproppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till ugnen ur elskåpet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad service för reparation. Se till att originalreservdelar används.
- Försök aldrig att förändra eller laga en trasig ugn själv. Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.
- **Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom. Sådan skada omfattas inte av garantin.**
- Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.

Vid användning av mikrovågsugnen

- Ugnen är avsedd att användas av vuxna. Låt inte barn leka med ugnen och lämna inte småbarn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med ugnsluckan öppen eller med luckans säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med säkerhetsbrytarna eller låsmekanismen.

- Starta aldrig ugnen om något kommit i kläm vid ugnsluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningsytor på ugnen.
- Mikrovågsugnen får inte användas med skadad ugnslucka eller luckätning innan den repareras av auktoriserad service.
- Ugnen får inte köras tom, då den kan skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsenergin.
- Lämna aldrig ugnen utan tillsyn vid bakning av potatis, smältning av stearin, kokande av knäck, värmning av mat i papper eller annat brännbart material eftersom dessa varor vid mycket för lång uppvärmningstid blir så varma att de kan ta eld. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld, **använd aldrig vatten**.
- Värmt inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn. Använd inte ugnen för att torka några som helst föremål. De kan överhettas och ta eld.

Vid skrotning av mikrovågsugnen

- Hjälp till att undvika skador även när mikrovågsugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kapa kabeln vid utgången från ugnen. Kontakta eventuellt Din kommun för information om var Du kan lämna Din ugn eller kontakta AB Elektroservice.

Viktigt att veta

- Använd alltid glastallriken på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhetning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka detta kan man röra om vätskan eller låt vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.

Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort locket eller nappar på burkar och flaskor innan de varms. Rör om maten ordentligt och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.

- Använd inte bestick eller kärl av metall eller med metalldekor. Gnistbildning kan uppstå och förstöra ugnen och/eller kärlet.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de varms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.
- **VARNING:** Låt aldrig barn använda mikrovågsugnen utan tillsyn om de inte till fullo förstår mikrovågsugnens funktion och är medvetna om dess risker.

Uppackning och Tillbehörslista

Uppackning

Kontrollera att förpackningen och därmed ugnen ej är transportskadad.

**Eventuella transportskador skall omedelbart
anmälas till den som ansvarat för
transporten.**

Om ugnen är täckt med en skyddande plastfilm måste denna tas bort innan ugnen används första gången.

Efter uppackningen kontrollera att varan är felfri. Skador, felaktigheter och eventuella saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren. Lämna inte förpackningsmaterial så att små barn kan leka med det.

Tillbehör

- 1 Roterande glastallrik
- 1 Tallriksstöd, för den roterande glastallriken
- 1 Bruksanvisning

Installation

Placering

1. Ugnen skall placeras på en plan och stabil yta med god ventilation runt ugnen. Placera inte ugnen nära andra värmekällor, t ex spis eller värmeelement.
2. Blockera inte ugnens ventilationsöppningar. Då kan ugnen överhettas och automatiskt stängas av genom ett termiskt överhetningsskydd. Du måste lämna utrymme runt hela ugnen för att garantera tillräcklig ventilation: 14 cm ovanför ugnen, 5 cm bakom ugnen och längs dess sidor.
3. Tag bort eventuell förpackningsmaterial inifrån ugnen. **Obs! avlägsna inte den skyddande plastfilmen på ugnslackans insida.** Den finns där för att skydda mot stank och värme. Läs mer om hur du installerar den roterande glastallriken och fästet för denna längre fram i instruktionsboken.
4. Torka ur ugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan ugnen används.

Genom ugnens kompakta mått kan den placeras nästan var som helst på köksbänken, ett bord eller flyttas med till sommarhuset. Var alltid noga med att ugnen skall stå plant och på ett stabilt underlag. Se också till att ugnens fötter finns på plats för att ugnen skall få tillräcklig ventilation.

Elanslutning

Ugnen levereras med sladd och stickprop för anslutning till ett separat 230 V 50 Hz, 10 A trög säkring och jordat vägguttag.

Kontrollera att ugnens spänning överensstämmer med vägguttagets spänning.

Mikrovågsugnar drar en mycket stor startström och måste därför anslutas till ett separat avsäkrat, jordat vägguttag. Andra större apparater som kyl, frys, spis, diskmaskin och dylikt får alltså inte anslutas på samma säkring.

Om din bostad är utrustad med automat-säkringar, måste dessa klara motsvarande krav.

Mikrovågsugnen är försedd med sladd av specialutförande, som om den skadas, måste utbytas mot sladd av samma typ. Sådan sladd kan erhållas från AB Elektroservice som även bör montera denna.

Om ugnen ansluts till vägguttaget med skarvsladd måste också denna sladd vara av jordat utförande.



Ansluts ugnen till ett icke jordat vägguttag finns risk för elektrisk chock, vilket kan leda till skada på person och/eller egendom. Kontakta en fackman vid tveksamhet om ugnens elektiska anslutning.

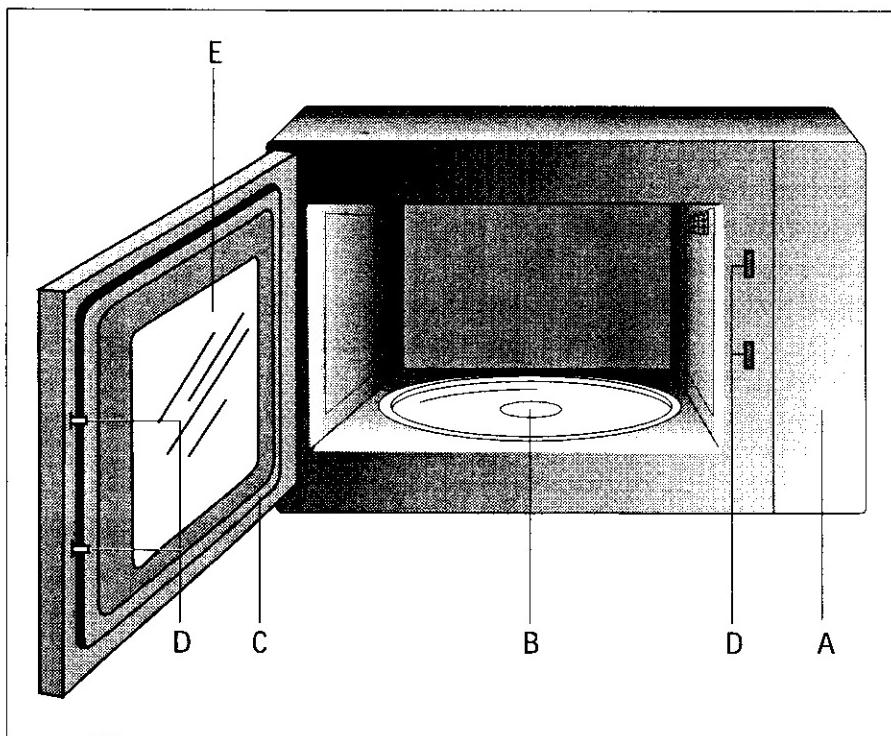
Modell för inbyggnad

För att installera mikrovågsugnen i ett köksskåp, använd anpassad monteringsram. Se även instruktionerna för installation och anslutning.

Varning!

Om mikrovågsugnen byggs in bakom en lucka eller dörr, låt alltid luckan/dörren vara öppen när ugnen används. **Annars kan ugnen skadas och garantin gäller då inte.**

Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör

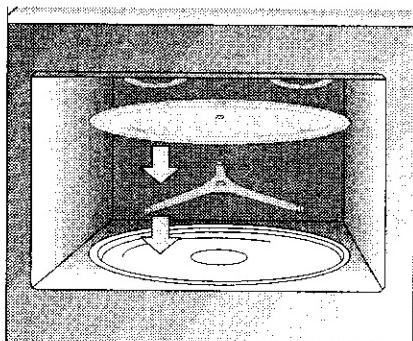


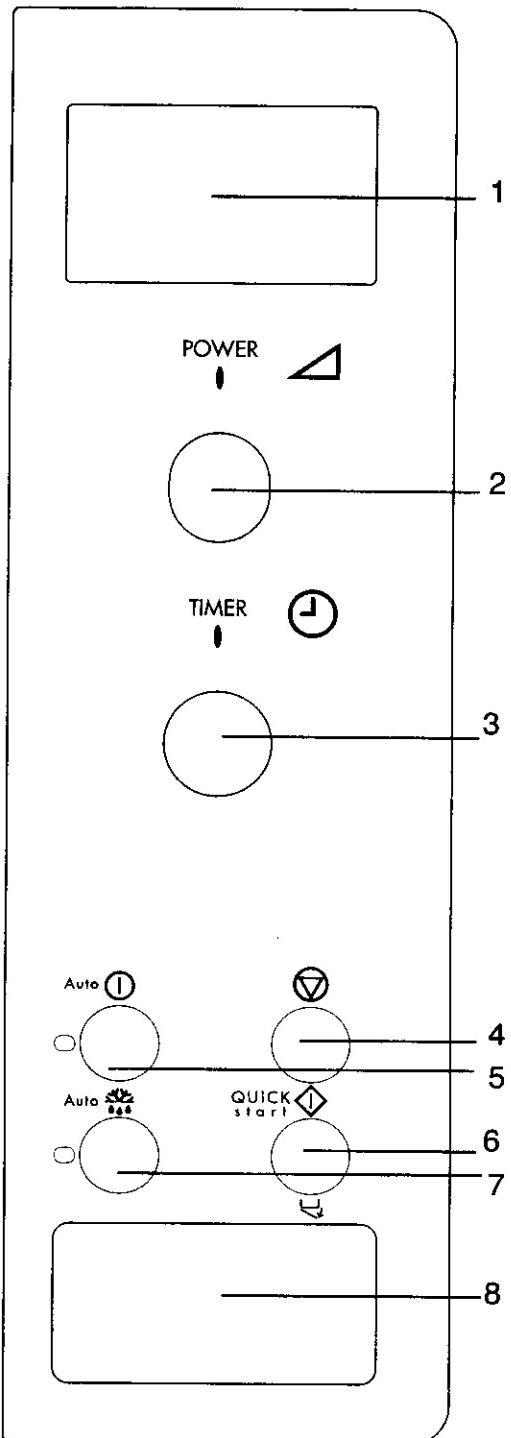
Ugnen

- A Kontrollpanel
- B Fäste för den roterande tallriken.
- C Ugnslacka
- D Lucklås och hakar
- E Fönster

Tillbehör

Den roterande glastallriken och dess stöd
installeras som på bilden.
Se till att stödet monteras ordentligt på plats.
Den roterande glastallriken kan rotera med- eller
moturs under tillagningen.
Försök aldrig att rotera manuellt, drivsystemet kan
skadas.





Kontrollpanelen

- 1 Teckenfönster visning av tid, tillagningstid, vikt.
- 2 Vred för val av mikrovågseffekt.
- 3 Vred för inställning av tillagningstid eller vikt.
- 4 Clear/Stop för att avbryta inställningar eller pågående program.
- 5 Knapp för automatiska program för tillagning.
- 6 START-knapp för start av vald funktion och för påslagning av snabbstart (QUICK).
- 7 Auto Defrost, Automatisk upptining per vikt.
- 8 Lucköppning

Innan du använder ugnen**Rengöring**

Torka av ugnens framsida med en fuktig trasa.
Använd inga slipande rengöringsmedel (ytan kan skadas).

För rostfria ytor, använd lämpligt rengöringsmedel som lämnar en yta som skyddar mot fingeravtryck.
Innan du använder ugnen för första gången, tag bort alla tillbehör (inklusive den roterande glastallriken och dess stöd) från tillagningsområdet.

Tvätta tillbehören med varmt vatten och diskmedel.
Torka ren tillagningsområdet med en mjuk, fuktig trasa.

Anslut ugnen till ett jordat vägguttag.

Ställa in klockan

Teckenfönstret blinkar "0000" Punkterna mellan siffrorna blinkar snabbt.

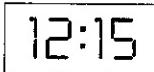
Exempel : 12:15

Ställ in tiden med vredet 

Punkterna mellan siffrorna blinkar nu långsamt.

Tryck Start eller Clear/Stop   för att ställa in tiden.

Rätt tid visas teckenfönstret.



Mikrovågsugnen är nu klar för användning.



Så här ändrar du klockans tid, när mikrovågsugnen redan är inkopplad.

Tryck och håll knappen Clear intryckt i 5 sekunder.

Punkterna i displayen börjar blinka.

Ställ in en ny tid med Timer vredet.

Tryck på Clear eller Startknappen för att konfirmera den nya tiden.

Punkterna i displayen slutar att blinka.

Den nya tiden visas.

Endast mikrovågor**Inställning**

Exempel: 1 minut, 15 sekunder på effekten 750 watt

1. Ställ in önskad effekt genom att vrida på vredet.



750

Klockvisningen försvinner och effekten visas:

vrid åt vänster = lägre effekt

vrid åt höger = högre effekt

2. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på vredet.



01:15

Den valda tiden visas i teckenfönstret

3. Tryck på START-knappen. Den valda tiden börjar räknas ned.



01:14

**Tillagningstiden kan ställas in enligt följande:**

från 0 till 2 minuter i steg om 5 sekunder

från 5 till 10 minuter i steg om 20 sekunder

från 10 till 20 minuter i steg om 30 sekunder

från 21 minuter i steg om 1 minut

Den maximala programtiden är 60 minuter.

Metallföremål måste placeras minst 2 cm från ugnens vägg och ugnsluckan.

Om olika effektnivåer

750 Watt	- uppvärming av dryck
700 Watt	- tillagning av grönsaker
	- tillagning av olika maträtter
	- tillagning av mindre mängder
600 Watt	- upptining och uppvärming av frysta, färdiglagade rätter
500 Watt	- uppvärming av kylda rätter
	- färdigkokning av gryträddar
	- tillagning av äggbaserade rätter
450 Watt	- vidarkokning av olika rätter
350 Watt	- sjudning av säsér
250 Watt	- uppvärming av barnmat i glasburkar
	- upptining av bröd
	- smältnings av gelatin
150 Watt	- upptining av kött, fisk och bröd
80 Watt	- upptining av ost, grädde och smör
	- upptining av kakor med grädde eller smör
	- för jäsnings av deg
	- mjuknings av smör

Automatiska program

Det finns färdiga program för upptining och tillagning. Efter att du valt önskat program, ange bara matens vikt så sköts resten av programmet automatiskt.

Följande tabell ger dig en översikt av vilken typ av mat som kan tinas upp eller tillagas med de olika programmen.

Automatisk upptining

Program	Matkategori	Exempel	Vikt från - till
d1	Färsk fågel ¹⁾	Fågel (hel eller i delar)	100 - 2000 g
	Fisk	Fisk (hel eller i delar)	100 - 1000 g
d2	Kött	Fläsk, gulasch	100 - 2000 g
d3	Finare bakverk Paj		100 - 1000 g

¹⁾ Täck tunnare partier av maten, ex. ben och vingar, med aluminiumfolie.

- i** Packa upp den frysta maten och placera den på en stor tallrik för att fånga upp vätska från upptiningen. Placera sedan en mindre upp och nedvänt tallrik över maten.
Följ den rekommenderade utjämningstiden.
Tre signaler hörs efter halva upptiningen. Vänd på eller rör om i maten och, om möjligt, dela den i mindre delar.

Hur du använder de automatiska programmen**Exempel: uppting av kyckling på 1 kg**

1. Tryck på knappen för automatiska program tills önskat program visas i teckenfönstret.



d1

2. Använd vredet för att ställa in vikten.



1000

3. Tryck på START-knappen, tillagningstiden visas i teckenfönstret.



29:57

4. Om du vill modifiera inställningarna, måste du trycka på CLEAR-knappen och starta om igen.

Automatsik tillagning



Program	Matkategori	Exempel	Vikt från - till
C1	Färsk grönsaker I	Brysselkål, kål, morötter, selleri	100 -1000 g
C2	Färsk grönsaker II	Zucchini, lök, potatis, spenat fänkål, blomkål, broccoli	100 - 1000 g
C3	Frusna grönsaker	Morötter, blomkål, brysselkål, lök, zucchini, spenat, broccoli	100 - 1000 g



Tillaga, övertäckt, i en värmebeständig glastallrik om möjligt. Tre signaler hörs efter halva tillagningen.
Om du tillagar över 500 g grönsaker, rör om en eller två gånger.

Häll på vatten enligt följande:

- för färsk grönsaker (I + II):

100 - 500 g : 3 - 6 matskedar / 500 - 1000 g : 9 - 12 matskedar.

- för frysta grönsaker:

100 - 500 g : 3 - 9 matskedar / 500 - 1000 g : 9 - 15 matskedar

Snabbstart**Inställning av snabbstart**

START/QUICK-knappen ger full effekt från 30 sekunder upp till 2 minuter och 30 sekunder, i 30-sekunders intervall. Varje gång du trycker på

START/QUICK-knappen, ökas programtiden med 30 sekunder.

Exempel: uppvärmning av en kopp vatten (1 min 30 sek)

- Tryck på START-knappen tre gånger. Tiden visas i teckenfönstret och programmet startar.



01:30

- Du kan öka tiden i 30-sekunders intervaller när programmet körs, upp till 2 min 30 sekunder, genom att trycka på START-knappen.

Låsning av ugnen

För att förhindra obehöriga, t.ex. små barn, att använda mikrovågsugnen så kan du "läsa" den.

Så här gör du:

Tryck på Clear/Stop 5 gånger. Tryck sedan på Start. *LOCK*-lyser i teckenfönstret.
Ugnen går nu inte att använda.

**Att återställa ugnen:**

Tryck på Clear/Stop 5 gånger. Tryck sedan på Start. En ljudsignal hörs och rätt tid visas åter i teckenfönstret.

Timer/signalur

Timern kan användas som ett vanligt signalur. Timern fungerar utan att du behöver slå på mikrovågsugnen, så länge som inga andra funktioner har valts.

Inställning av timern:

- Välj mikrovågseffekten "0" med effektvredet (vrid den hela vägen till vänster) och se till att GRILL-funktion är avstängd.
- Ställ in önskad tid med tidsvredet. Klockvisningen försvinner och vald tid visas istället.
- Tryck på START-knappen. Den förinställda tiden börjar räknas ned. Tre signaler hörs när timern räknat ned den inställda tiden.



Tabeller och tips**Upptining**

Maträtt (g)	Vikt (Watt)	Effekt (min.)	Tid (min.)	Utgjämn.tid	Kommentarer/Tips
Kött					
Helt kött	500	150	10-12	10-15	Vänd en gång. Täck över feta delar med aluminiumfolie efter halva tiden.
Skivor av kött	200	150	4-6	5-10	Vänd en gång.
Kötfärs	500	150	8-14	15-20	Tag bort upptinade delar efter halva tiden.
Grytbitar	500	150	8-12	15-20	Tag bort upptinade delar efter halva tiden.
Fågel					
Hel kyckling	1000	150	20-30	20-30	Vänd en gång. Täck vingar och ben med aluminiumfolie efter halva tiden.
Anka	1500- 2000	150	35-40 50-60	40-60 50-60	Samma som för kyckling.
Fisk					
Hel fisk	500	150	10-15	10-15	Vänd en gång. Täck fenor med aluminiumfolie.
Fiskfiléer	500	150	8-10	10-15	Vänd en gång
Räkor	250	150	6-8	5-10	Rör om noggrant.
Mjölkprodukter					
Smör	250	150	2-3	15-20	
Ost	250	150	2-4	20-30	Vänd en gång.
Grädde	200 ml	150	6-8	15-20	Samma som för smör. Rör om då och då.
Frukt					
Jordgubbar	500	80	7-9	5-10	Tina upp i täckt kärl, vänd en gång.
Körsbär	250	80	5-7	5-10	Samma som för jordgubbar.
Svarta vinbär	250	80	5-7	5-10	Samma som för jordgubbar.
Röda vinbär	250	80	6-8	5-10	Samma som för jordgubbar.
Bröd					
Småfranska (50g)	4 stycken	150	2-4	3-5	Placeras på hushållspapper, vänd en gång.
Fullkorn	1 skiva	150	40-50 sekunder	3-5	Tina i täckt kärl.
Rågbulle	(60-80 g)				
Helt bröd	500	150	6-8	15-20	Täck skärsidan.

Maträtt	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Utgärn.tid (min.)	Kommentarer/Tips
Bakverk					
Torra kakor	300	80	4-6	8-10	Placeras på hushållspapper, täck över.
1 bit ostkaka	400	80	8-12	5-10	Samma som för torra kakor.
1 bit äppelpaj	400	80	8-12	5-10	Samma som för torra kakor.
Grädd-och smör-fyllning	300-	80	5-8	10-20	Börja endast upptining i ugnen.
Smältnings av mat					
Blockchoklad	100	750	1-2		Bryt upp i bitar, rör om med jämma mellanrum.
Smör	50	750	1		
Uppvärmning av kycklåpskall mat och dryck					
1 burk barnmat	125-	450	1-2	2-3	Värmt burken utan lock. Rör om. Kontrollera temperaturen.
1 färdig måltid	350-	750	2-4	2-3	Värmt i täckt kärl eller tallrik. Placera såsen bredvid i en kopp.
1 portion kött	ca.150	750	1-2	2-3	Allt kött, utom med bröd, ska värmas i täckt kärl.
1 Portion grönsaker, potatis	ca. 200	750	2-3	2-3	Värmt i täckt kärl, rör om en gång.
1 tallrik soppa	ca. 200 ml	750	1-2	2-3	Värmt klar soppa otäckt, täck över tjock soppa. Rör om.
Drycker					
Mjölk eller barnvälling	200 ml	750	45-50 sekunder	2-3	Tag bort eventuellt lock. Rör om efter uppvärmning! Kontrollera temperaturen!
Koka 1 kopp	180 ml	750	1½-2	2-3	Rör om snabbkaffe eller te vatten när vatnet slutat koka.
Kopp mjölk	200 ml	750	1-2	2-3	Värmt mjölk tills den bara är varm nog att dricka.
1 kopp kaffe (återuppvärma)	200 ml	750	45-50 sekunder	2-3	Rör om.
Uptining och uppvärmning av frusen, färdiglagad mat					
1 portion med sås	150	750	2-3	2-3	Rör om då och då. Värmt i med sås.täckt kärl.
1 portion med grönsaker	350-450	750	7-9	2-3	Samma som ovan.

Tillagning av grönsaker 1)

Beskrivning	Vikt (g)	Vatten	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Utgärntid (min.)	Kommentarer/Tips
Blomkål	500	1/8 l	750	9-11	2-3	Lägg på en smörklipp.
Fryst broccoli	300	1/8 l	750	6-8	2-3	Lägg stjälkarna utåt.
Svamp	250	inget	750	6-8	2-3	Skär i bitar.
Frysta ärtor och morötter	300	1/2 kopp	750	7-9	2-3	
Morötter	250	2-3 msk	750	8-10	2-3	Skär i kuber eller skivor.
Potatis	250	2-3 msk	750	5-7	2-3	Skala och dela.
Kål	250	1/2 kopp	750	8-10	2-3	Skär i skivor eller bitar.
Röd/grön paprika	250	inget	750	5-7	2-3	Skär i skivor eller bitar.
Lök	250	1/2 kopp	750	6-8	2-3	Skär i ringar eller delar.
Fryst brysselkål	300	1/2 kopp	750	8-10	2-3	

1) Tillaga alla grönsaker i en täckt kärl

Tillaga fisk

Beskrivning	Vikt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min.)	Utgärntid (min.)	Kommentarer/Tips
Fiskfiléer	500	600	10-12	3	Täck över. Vänd efter halva tiden.
Hel fisk	800	1. 750 2. 450	3-5 10-12	3	Täck över. Vänd efter halva tiden.



De tider som anges är endast tänkta som riktlinjer, och skiljer sig beroende på mattyp och beskaffenhet.

Kom ihåg

- Ju större mängd, desto längre tid.
- Kalla matvaror tar längre tid än rumstemperade.
- Porösa matvaror kräver kortare tid än kompakta.
- Maträdder som innehåller mycket vatten tillagas fortare.
- Salta först när köttet är klart. Salt gör lätt köttet segt och torrt.

- Låt alltid rätten få stå minst fem minuter för temperaturutjämning. Utjämningstiden ökar i förhållande till rättens storlek och konsistens.
- Det är bättre att välja den kortast angivna tiden i ett recept och sedan öka än att överkoka maten.

Praktiska råd och tips

Allmänna

I handeln finns många kokböcker att köpa med många bra tips och recept för att underlätta olika moment vid matlagning och bakning.
Börja alltid med den kortaste tillagningstiden i recept och tabeller.

- Du kan också lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten. Inget kokar ju bort.
- Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Torra varor som ris och bönor behöver naturligtvis vätska.
- Täck maten vid tillagning och uppvärming för att bibehålla fuktigheten och för att undvika onödig nedsmutsning.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper. Fyllning av sylt blir alltid mycket varmare än bakverket.
- Stek inte bacon direkt på glastallriken. För stora temperaturskillnader kan orsaka skada eller sprickor på brickan.
- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att skalet eller hinnan spricker.

Tillagning och uppvärming

- Innan du börjar tillaga maten, se till att den är ordentligt tinad.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tillagas mot mitten av kärlet.
- Tillagningstiden kan variera beroende på matens temperatur, rumsvarm eller kylskåpskall, samt efter eget tycke och smak.
- Rör om i grytor, såser och dyligt för att få en jämnare tillagning.

Upptining

- Du kan tina köttet i sin förpackning. Se till att avlägsna eventuella delar av förpackningen som innehåller metall av olika slag.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tinas mot mitten av kärlet.
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat skall maten därför stå en stund, s. k. utjämningstid.

Kokkärl

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små mängder värmes. Använd inte metalkärl.

PORSLIN – De flesta typer av porstern med undantag av porstern med metalldekor. Guld- eller silverdekor förstörs. Det finns också porsternsglasyrer som innehåller metall. Om du är osäker, testa enligt metoden som anges nedan.

GLAS – Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas.

PLAST – Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i.

De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C. Kontrollera vilken temperatur de tål.

LERGODS – Stengods och lergods går att använda. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt.

METALL – Metallkärl högre än 3 cm passar inte för matlagning i mikrovågsugnen.

Mikrovågorna kan inte passera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnistbildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar.

Så här testar du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen. Placera en kaffekopp med vatten bredvid och värmt sedan på full effekt i en minut. Efteråt

bör kärllet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen

- Baka jädsdegsbröd – det får ingen färg.
- Grädda suffléer.
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma.
- Använda vanlig stektermometer. Specialtermometer för mikrovågsugnar finns i handeln.

Så här underhåller du ugnen och förlänger dess livslängd

Rengöring och skötsel

- Använd inte ugsrengöringsmedel eller andra frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka ugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t. ex. hushållspapper.

Om mikrovågsugnen inte fungerar

Innan Du kontaktar serviceman:

Kontrollera att stickkontakten sitter i och att ingen säkring (propp) gått sönder. Gör inga ingrepp i ugnen, som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett service-företag som är godkänt av leverantören.

- Är ugnen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (propen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du valt tillagningstid?
- Har du tryckt på start?
- Är ugnen "läst" barnsäkerhetsspärr?

Service och reservdelar

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL-91 samt övriga EHL-bestämmelser vilka återförsäljaren tillhandahåller. **Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.**

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. 08 – 672 53 50 eller via e-mail på vår hemsida www.husqvarna.se

Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på tel. 020 – 76 76 76 eller via e-mail på www.elektroservice.se. Se adressen till ditt närmaste service-kontor i telefonkatalogen Gula sidorna under Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, enligt EHL åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.
Här i brusksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem.
Observera, elektriska fel skall alltid åtgärda av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

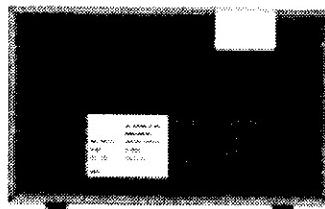
Modellbeteckning

Produktnummer

Serienummer

Inköpssdatum

**Hur och när
uppträder felet?**



Tekniska data

Utvändiga mått:

Höjd	296 mm
Bredd	440 mm
Djup	310 mm
Ugnsutrymme:	
Höjd	205 mm
Bredd	282 mm
Djup	285 mm
Vikt	15 kg

Spänning	230 V, 1-fas 50 Hz
Säkring	10 A
Anslutningseffekt	1250 W
Mikrovågseffekt	750 W
Volym	17 l

Vi reserverar oss för ändringar.